



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DENİZ ÜRÜNLERİ PİLAVI (PERU)

400 gr Deniz ürünleri (Balık eti, kalamar)
300 gr pişmiş pirinç
4 adet Yumurta
Taze soğan
4 diş Rendelenmiş sarımsak
50 gr tozşeker
Soya Sosu
Yağ
Tuz
Karabiber
Patates nişastası

Öncelikle bu yemeğin çok hasas olarak yapıldığını tuz ve tat ayarlamasını çok iyi yapmanızı bildirmek isterim. Bir büyük çukur tavada yağ ve sarımsak ile deniz ürünlerini kavuruyoruz. Etleri tavaya attıktan 6-7 saniye sonra tavaya bir çorba kaşığı şeker atıyoruz ve kavurmaya devam ediyoruz normal ateşte. Daha sonra içine patates nişastası ilave ediyoruz. Deniz ürünleri iyi piştikten sonra içine daha önceden pişirdiğimiz pirinçleri ilave ediyoruz. Üzerine soya sosu gezdirip ufakca kesilmiş taze soğanları ilave edip kısık ateşte 3 dk. kavuruyoruz. Daha sonra bu tavayı bir kenara alıp diğer tavada yağ ile yumurtaları pişiriyoruz (omlet gibi). Bu omletleri bıçakla kare şeklinde kesiyoruz ve başka bir tabağa koyuyoruz.

Servis Edilişi: Tabağın ortasına önce göbek salata koyulur ve üzerine yemeğimiz koyulur ve tepesine yumurtalar serpilir. Yemeğimiz servise hazırdır.